



## Αλάτες

Harvest 2020 / Σοδειά 2020

PDO Krasochoria Lemesou- Afamis Sub-region / ΠΟΠ Κρασοχώρια  
Λεμεσού – Υποπεριοχή Αφάμης

### Varieties / Ποικιλίες:

100% Xynisteri from old vines / Ξυνιστέρι παλαιών αμπελώνων

### Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Calcareous / Ασβεστολιθική

50% Sand / Άμμος

25% Clay / Άργιλος

25% Silt / Ιλύς

### Vinification / Οينوποίηση:

Harvest takes place at the end of September and immediately after, the grapes are placed in a refrigerated storage area. On the next day, having reached a

temperature of 10 °C, they are destemmed and then sent to a pneumatic press where the juice is extracted. Alcoholic fermentation and maturation take place in a 2000 litre untoasted oak vat.

Ο τρύγος πραγματοποιείται στα τέλη του Σεπτεμβρίου. Αμέσως μετά τη συγκομιδή τα σταφύλια τοποθετούνται σε ψυχόμενο αποθηκευτικό χώρο. Την επόμενη μέρα, σε θερμοκρασία γύρω στους 10°C, αποραγίζονται και στέλνονται στο πνευματικό πιεστήριο για την εξαγωγή του χυμού. Η αλκοολική ζύμωση και η ωρίμαση συντελούνται σε δρύινη, άκαυτη δεξαμενή 2000 λίτρων.

### Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- Color: Yellow with golden hues.
- Aroma: Peel and flesh of ripe citrus fruits, herbs, bread, wet pebbles, notes of sweet spices.
- Taste: Dry with cool acidity, creamy with well-balanced structure, minerality, long aftertaste.
- Potential ageing: 5 to 7 years.

- Χρώμα: Κίτρινο με χρυσές αποχρώσεις.
- Άρωμα: Φλούδα και σάρκα ώριμων εσπεριδοειδών, βοτάνων, ψωμιού, βρεγμένου βότσαλου, νότες γλυκών μπαχαρικών.
- Γεύση: Ξηρό με δροσερή οξύτητα. Κρεμώδες με πολύ καλή ισορροπημένη δομή, ορυκτότητα και μακριά επίγευση.
- Δυνατότητα παλαίωσης: Από 5 μέχρι 7 χρόνια.

### Harvest Information 2020 / Πληροφορίες Σοδειάς 2020:

Ethanol / Αλκοόλη: 13% Vol Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: 900 mm  
October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου

pH: 3,2 Reducing Sugars / Σάκχαρα: 1,8 g/l

Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 3,7 g/l

## Harvest Temperatures (M.A.) / Θερμοκρασίες Τρύγου (M.O.)

### Xynisteri / Ξυνιστέρι

Lowest / Ελάχιστη: 17,5°C – (9/2020)

Highest / Μέγιστη: 33,5°C – (9/2020)

## 2020 Harvest / Τρύγος 2020:

2020 was characterised by a relatively mild winter. However, the temperatures that prevailed during the winter months affected the phenological stages of the vineyard (bud burst, flowering, veraison, maturation) which delayed their progression and for this reason harvest began during the 3d week of August.

The total amount of rainfall in our area reached 850mm of rain, with 75% taking place between December of 2019 and January of 2020. The drought that followed, which started in mid-spring and continued until the harvest period, along with the absence of intense hot weather and with optimal viticultural care, helped to produce perfectly healthy grapes with excellent ripening.

The average temperature in August was 25.5°C, favouring the technological and phenolic maturation of Sauvignon blanc and Shiraz, varieties which ripen during this time of the year.

The average temperature in September of 2020 was 25°C, 2.5°C higher than in 2019. The increased temperature resulted in the abrupt increase of the sugars of the Merlot variety during harvest season. On the contrary, Cabernet Sauvignon had a simultaneous technological and phenolic maturation. The non-grafted indigenous varieties of our vineyards of Xinisteri, Promara, Yiannoudi and Maratheftiko were not affected by this change and enjoyed a smooth maturation due to their adaptation to the climate of Cyprus.

As a result of all the above, this year's harvest has contributed significantly to the creation of wines that highlight the typical character of each variety with a strong terroir element, especially in wines which derive their grapes from selected vineyards such as Alates, Oroman, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon and Opus Artis.

This year's white wines of Vlassides Winery present intense varietal aromas that evolve as we taste them and are characterised by balanced acidity and a cool aftertaste.

Due to the smooth maturation of our red varieties, the wines produced will be characterised by intense varietal aromas with a velvety balance between alcohol, acidity and phenolic load.

--

Το 2020 ήταν μία χρονιά που χαρακτηρίστηκε από ένα σχετικά ήπιο χειμώνα. Ωστόσο, οι θερμοκρασίες που επικράτησαν τους χειμερινούς μήνες επηρέασαν τα φαινολογικά στάδια της αμπέλου -έκπτυξη οφθαλμών, άνθιση, περκασμός, ωρίμαση- με αποτέλεσμα να εμφανίσουν σημαντική καθυστέρηση και ο τρύγος στους ιδιόκτητους αμπελώνες του Οινοποιείου να αρχίσει την 3η εβδομάδα του Αυγούστου.

Το συνολικό ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή μας άγγιξε τα 850mm βροχής, με το 75% αυτών να πραγματοποιείται την περίοδο ανάμεσα στον Δεκέμβριο του 2019 και τον Ιανουάριο του 2020. Η ανομβρία που ακολούθησε, η οποία ξεκίνησε από τα μέσα της άνοιξης και συνεχίστηκε μέχρι την τρυγητική περίοδο, σε συνδυασμό με την απουσία ισχυρού καύσωνα και τη βέλτιστη αμπελουργική φροντίδα οδήγησαν στην παραλαβή απολύτως υγιών σταφυλιών με εξαιρετική ωρίμαση.

Η μέση θερμοκρασία του Αυγούστου κυμάνθηκε στους 25,5 °C, ευνοώντας την τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση των ποικιλιών Sauvignon blanc και Shiraz που ευδοκιμούν την εποχή αυτή.

Η μέση θερμοκρασία του Σεπτεμβρίου 2020 ήταν 25 °C, 2.5 °C μεγαλύτερη σε σχέση με το 2019. Η αυξημένη θερμοκρασία είχε ως αποτέλεσμα την απότομη άνοδο των σακχάρων της ποικιλίας Merlot, κατά την περίοδο του τρύγου. Αντίθετα, το Cabernet Sauvignon είχε ταυτόχρονη τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση. Οι αυτόριζες γηγενείς ποικιλίες των αμπελώνων μας, Ξυνιστέρι, Πρωμάρα, Γιαννούδι, Μαραθεύτικο, λόγω της υψηλής προσαρμοστικότητας τους στο κυπριακό κλίμα, δεν επηρεάστηκαν από αυτή τη μεταβολή και είχαν μία ομαλή όψιμη ωρίμαση.

Αποτέλεσμα όλων των ανωτέρω ήταν ο φετινός τρύγος να συμβάλλει σημαντικά στη δημιουργία οίνων που αναδεικνύουν τον τυπικό χαρακτήρα της κάθε ποικιλία με έντονο το στοιχείο του terroir, ιδιαίτερα στα κρασιά, τα σταφύλια των οποίων προέρχονται από συγκεκριμένα επιλεγμένα αμπελοτόπια, όπως είναι το Alates, το Oroman, το Sauvignon blanc, το Cabernet Sauvignon και το Opus Artis.

Οι φετινοί λευκοί οίνοι του Οινοποιείου Βλασίδη εμφανίζουν έντονα ποικιλιακά αρώματα, τα οποία εξελίσσονται καθώς τα γεύμαστε, με ισορροπημένες οξύτητες και δροσερή επίγευση.

Όσον αφορά στις ερυθρές μας ποικιλίες, λόγω της ομαλής ωρίμασης, θα μας δώσουν οίνους με συμπύκνωση σε ποικιλιακά αρώματα και με βελούδινη ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και φαιολικού φορτίου.